

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah et al.,(2022) 'Sistem Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru (Sardinella . Sp) Pada Pengalengan Ikan Sarden Di Pt Sarana Tani Pratama Jembrana , Bali', *Journal of Applied Agribusiness and Agrotechnology*, 1(1), pp. 11–20.
- Activity, P. et al. (2020) '*Jurnal Sains dan Kesehatan*', 3(2), pp. 351–358.
- Adriana, E., Kardhinata, E.H. and Hanafiah, D.S. (2019) 'Inventory and Identification of Species Taro From Genus Colocasia and Xanthosoma in Deli Serdang and Serdang Bedagai Regency', *Jurnal Agroekoteknologi*, 7(1,Jan), pp. 46–54.
- Amalia and Adriani (2021) 'Analisis protein dan kualitas organoleptik nugget ikan lemuru (Sardhella Lemuruu) Analisis of protein and organoleptic quality of the lemuru fish nugget (Sardhella Lemuru)', *SAGO: Gizi dan Kesehatan*, Vol. 2, pp. 116–121.
- BSN (1992) 'SNI 01-2973-1992', *Badan Standardisasi Nasional*, pp. 1–5.
- Dewi, S.P., Elvandari, M. and Sefrina, L.R. (2023) 'Tingkat Kesukaan Minuman dari Bubuk Daun Kersen dengan Penambahan Bubuk Kunyit', *JGK-Vol.15, No.1 Januari 2023*, 15(1), pp. 13–22.
- Erni et al.,(2019) 'Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Danorganoleptik Tepung Umbi Talas (Colocasia esculenta)', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), p. 95.
- Ferdaus, M.J. et al. (2023) 'Taro Roots: An Underexploited Root Crop', *Nutrients*, 15(15).
- Fitriyansyah, A.R. and Sofyaningsih, M. (2023) 'Pemanfaatan Tepung Talas Beneng (Xanthosoma Undipes K. Koch) Pada Pembuatan Stik Keju Sumber Serat (Utilization Of Beneng Taro Flour (Xanthosoma Undipes K. Koch) In The Production Of Fiber Source Cheese Sticks)', *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 22(2), pp. 128–136.
- Hastutik, N.D. (2020) 'Karakteristik organoleptik pada produk olahan stik biji nangka', 11(36), pp. 0–5.
- Hendiari, I.G.A.D. et al. (2020) 'Keragaman genetik ikan lemuru (Sardinella lemuru) di wilayah perairan Indonesia', *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 7(1), p. 28. Available at: <https://doi.org/10.29103/aa.v7i1.2405>.
- Khairunnisa, A. (2022) 'Good Sensory Practices dan Bias Panelis Daftar Isi', pp. 1–29.
- Laboko, A.I. et al. (2023) 'Penerimaan Panelis Terhadap Stik Tulang Ikan Selar Kuning', *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 6(2), p. 95.

- Lekahena, V.N.J. (2019) 'Characteristic of chemical and sensory of stick product which fortified with yellowfin tuna flour', *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(2), pp. 284–290.
- Mardiana, H., Kadarsah, A. and Agusliani, E. (2022) 'Profil Petani Pembudidaya Talas (Araceae) di Desa Karang Intan Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan', *Jurnal Natural Scientiae*.
- Masyarakat, K. *et al.* (2023) 'Analisis Kadar Air , Kadar Protein dan Karakteristik Organoleptik Kerupuk Stik dengan Penambahan Konsentrasi Ikan Layang yang Berbeda', 3(2), pp. 94–105.
- Meliyana, Johan, V.S. and Zalfiatri, Y. (2019) '[Utilization of Taro Flour and Red Bean Flour in Crackers Making]', *Jurnal SAGU*, 18(1)
- Mutu, A. *et al.* (2022) 'Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta', 01(02), pp. 105–109.
- Nursholeh, M. *et al.* (2022) 'Efek Rasio Penambahan Tepung Singkong dan Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis) Terhadap Sifat Organoleptik dan Daya Kembang Kerupuk', *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 1(1), pp. 5–9.
- Pertami, N.D. *et al.* (2020) '(Lemuru fish , the belle of the disappearing Bali Strait fisheries) Bali', *Warta Iktiologi*, 4(April), pp. 1–7.
- Prihapsari, Dyah Nurani Setyaningsih, F.A. (2021) 'Substitusi Tepung Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata L.Walp) Pada Produk Cookies', *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 9(2), pp. 155–161.
- Primawestri, M., Sumardianto and Kurniasih, R.A. (2023) 'Karakteristik Stik Ikan Lele (Clarias gariepinus) Dengan Perbandingan Rasio Daging dan Tulang', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(1), pp. 1–23.
- Putri, M.R.A. *et al.* (2022) 'Tingkat Kesukaan dan Analisa Kadar Protein pada Stik Ikan Patin', *J Proteksi Kesehatan*, 11(1), pp. 24–34.
- Safriansyah, W. *et al.* (2021) 'Karakter Morfologi Talas (Colocasia Esculenta) Sebagai Indikator Level Kadar Oksalat Menggunakan Lensa Makro', *Jambura Journal of Chemistry*, 3(1), pp. 37–44.
- Saputri, S.R. *et al.* (2018) 'Roll rainbow cake substitution of taro flour (Colocasia esculenta) in the making of mini roll', pp. 1–8.
- Sari, D.K. (2019) 'Stik Sepat Siam (Trichogaster pectoralis) Tinggi Protein Dan Kalsium Fish Product Diversification', 22, Pp. 311–317.
- Septriana, M. *et al.* (2022) 'Manfaat Pemberian Stik Gembili Untuk Menambah Berat Badan Anak', *Jurnal Kesehatan*, 10(3), pp. 187–192.

- Singapurwa et al.,(2022) 'Profil Protein Ikan Lemuru Dengan Pengeringan Oven, Pengering Matahari Dan Sinar Matahari Berbasis Sds Page', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), p. 83.
- Siswanti, Agnesia, Priscilla Yolanda and Katri A., R.B. (2019) 'Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dalam Pembuatan Camilan Stick', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), pp. 41–49.
- Sri, A. and Sholiha, I. (2022) 'Profil Asam Lemak Abon Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) Dan Kajiannya Pada Makanan Pendamping Asi (Mpasi)', 1(1), pp. 6–10.
- Studies, E. (2021) 'Formulasi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.schoot) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Sensori Donat', 11(1), pp. 192–201.
- Wiyono, (2021)'panelis dalam uji organoleptik', 13(01).

Lampiran 1. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis

(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Pekerjaaan :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela tanpa paksaan saya menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian “Pengaruh Variasi Penggunaan Tepung Umbi Talas Dan Ikan Lemuru Terhadap Daya Terima Stik Talem” yang akan dilakukan oleh Dwika Fadira Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk Pakam, 2023

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Dwika Fadira)

()

Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik

Formulir Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal :

Instruksi :Berilah penilaian stik terhadap warna, tekstur, rasa, aroma, diberikan kode sampel berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi, meminum air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian saudara dengan skala sebagai berikut:

- a. Tidak Suka :1
- b. Kurang Suka :2
- c. Suka :3
- d. Sangat Suka :4
- e. Amat Sangat Suka :5

No.	Kode Bahan	Warna	Alasan
1.	0.993		
2.	0.429		
3.	0.991		
4.	0.162		
5.	0.604		
6.	0.885		

No.	Kode Bahan	Tekstur	Alasan
1.	0.993		
2.	0.429		
3.	0.991		

4.	0.162		
5.	0.604		
6.	0.885		

No.	Kode Bahan	Rasa	Alasan
1.	0.993		
2.	0.429		
3.	0.991		
4.	0.162		
5.	0.604		
6.	0.885		

No.	Kode Bahan	Aroma	Alasan
1.	0.993		
2.	0.429		
3.	0.991		
4.	0.162		
5.	0.604		
6.	0.885		

Lampiran 3

Rekapitulasi Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Stik Dengan Variasi Penggunaan Tepung Umbi Talas Dan Ikan Lemuru

No	Nama	A1	A2	Rata-Rata A	B1	B2	Rata-Rata B	C1	C2	Rata-Rata C
1.	A1	5	4	4.5	5	4	4.5	5	4	4.5
2.	A2	4	4	4	4	3	3.5	4	5	4.5
3.	A3	2	2	2	3	3	3	4	4	4
4.	A4	4	3	3.5	4	4	4	3	4	3.5
5.	A5	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
6.	A6	5	4	4.5	4	4	4	3	4	3.5
7.	A7	4	4	4	4	3	3.5	3	4	3.5
8.	A8	3	3	3	2	3	2.5	3	3	3
9.	A9	3	3	3	4	4	4	3	5	4
10.	A10	4	5	4.5	4	3	3.5	3	4	3.5
11.	A11	3	4	3.5	4	4	4	4	4	4
12.	A12	4	5	4.5	4	5	4.5	4	4	4
13.	A13	4	5	4.5	4	4	4	5	4	4.5
14.	A14	4	3	3.5	3	4	3.5	4	5	4.5
15.	A15	3	3	3	3	3	3	4	4	4
16.	A16	4	4	4	3	3	3	4	4	4
17.	A17	4	5	4.5	4	5	4.5	5	5	5
18.	A18	5	4	4.5	3	4	3.5	3	4	3.5
19.	A19	2	4	3	3	4	3.5	3	5	4
20.	A20	4	3	3.5	4	4	4	5	5	5
21.	A21	4	5	4.5	4	5	4.5	5	5	5
22.	A22	4	4	4	4	4	4	5	5	5
23.	A23	3	4	3.5	3	4	3.5	4	4	4
24.	A24	3	3	3	3	3	3	5	4	4.5
25.	A25	4	3	3.5	4	3	3.5	4	4	4
26.	A26	3	3	3	3	4	3.5	4	4	4
27.	A27	3	3	3	4	4	4	5	5	5
28.	A28	4	2	3	3	2	2.5	3	4	3.5
29.	A29	4	5	4.5	5	5	5	5	5	5
30.	A30	4	4	4	3	3	3	5	5	5
31.	A31	4	3	3.5	5	4	4.5	5	4	4.5
32.	A32	3	4	3.5	3	3	3	4	4	4
33.	A33	3	3	3	3	3	3	4	4	4
34.	A34	4	4	4	5	4	4.5	5	5	5
35.	A35	2	3	2.5	3	3	3	4	4	4
36.	A36	4	3	3.5	4	4	4	3	4	3.5
37.	A37	3	3	3	4	3	3.5	5	5	5
38.	A38	4	3	3.5	3	4	3.5	5	5	5
39.	A39	4	3	3.5	4	4	4	5	5	5
40.	A40	3	4	3.5	4	4	4	4	5	4.5
41.	A41	4	4	4	4	5	4.5	4	5	4.5
42.	A42	4	5	4.5	3	4	3.5	5	4	4.5
43.	A43	4	4	4	3	3	3	4	5	4.5
44.	A44	3	4	3.5	4	4	4	5	4	4.5
45.	A45	4	3	3.5	3	4	3.5	4	3	3.5
46.	A46	4	4	4	3	4	3.5	5	4	4.5
47.	A47	4	4	4	3	4	3.5	4	5	4.5
48.	A48	3	4	3.5	3	4	3.5	4	5	4.5
49.	A49	4	4	4	3	4	3.5	4	5	4.5
50.	A50	4	4	4	5	4	4.5	5	5	5
Jumlah		182	184	183	180	187	183.5	208	220	214
Rata-Rata		3.64	3.68	3.66	3.6	3.74	3.67	4.16	4.4	4.28

Lampiran 4

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Stik Dengan Variasi Penggunaan Tepung Umbi Talas Dan Ikan Lemuru

ANOVA

Warna Stik

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12.610	2	6.305	18.875	.000
Within Groups	49.105	147	.334		
Total	61.715	149			

Homogeneous Subsets

Warna Stik

Duncan

Panelis	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan A	50	3.6600	
Perlakuan B	50	3.6700	
Perlakuan C	50		4.2800
Sig.		.931	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000

Lampiran 5

Rekapitulasi Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Stik Dengan Variasi Penggunaan Tepung Umbi Talas Dan Ikan Lemuru

No	Nama	A1	A2	Rata-Rata A	B1	B2	Rata-Rata B	C1	C2	Rata-Rata C
1.	A1	5	3	4	5	4	4.5	5	5	5
2.	A2	4	4	4	4	4	4	5	5	5
3.	A3	3	3	3	3	2	2.5	4	5	4.5
4.	A4	4	4	4	5	4	4.5	4	5	4.5
5.	A5	3	3	3	3	3	3	5	5	5
6.	A6	4	4	4	4	4	4	4	4	4
7.	A7	4	4	4	5	3	4	3	4	3.5
8.	A8	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9.	A9	3	4	3.5	5	3	4	4	4	4
10.	A10	4	5	4.5	4	4	4	4	4	4
11.	A11	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12.	A12	4	4	4	4	5	4.5	5	4	4.5
13.	A13	4	4	4	3	5	4	4	4	4
14.	A14	3	3	3	3	4	3.5	4	5	4.5
15.	A15	3	3	3	4	4	4	4	4	4
16.	A16	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17.	A17	5	3	4	5	4	4.5	5	4	4.5
18.	A18	4	3	3.5	4	3	3.5	3	4	3.5
19.	A19	4	4	4	4	3	3.5	4	5	4.5
20.	A20	3	4	3.5	5	4	4.5	5	5	5
21.	A21	4	4	4	5	4	4.5	5	5	5
22.	A22	4	4	4	4	4	4	4	5	4.5
23.	A23	4	4	4	4	4	4	5	4	4.5
24.	A24	4	3	3.5	4	4	4	4	4	4
25.	A25	4	4	4	3	4	3.5	4	4	4
26.	A26	3	3	3	3	3	3	4	4	4
27.	A27	3	4	3.5	3	3	3	4	5	4.5
28.	A28	3	3	3	4	4	4	2	4	3
29.	A29	5	4	4.5	4	3	3.5	4	3	3.5
30.	A30	4	4	4	3	4	3.5	4	4	4
31.	A31	3	4	3.5	4	4	4	5	5	5
32.	A32	4	5	4.5	3	4	3.5	3	4	3.5
33.	A33	4	4	4	4	3	3.5	5	5	5
34.	A34	5	4	4.5	4	4	4	5	5	5
35.	A35	3	2	2.5	4	3	3.5	4	5	4.5
36.	A36	5	4	4.5	3	3	3	4	5	4.5
37.	A37	4	4	4	3	3	3	5	4	4.5
38.	A38	4	4	4	3	4	3.5	5	5	5
39.	A39	3	3	3	4	3	3.5	5	4	4.5
40.	A40	3	4	3.5	4	4	4	4	4	4
41.	A41	4	4	4	4	4	4	5	5	5
42.	A42	3	4	3.5	4	5	4.5	4	3	3.5
43.	A43	4	4	4	4	3	3.5	5	5	5
44.	A44	4	3	3.5	4	4	4	4	4	4
45.	A45	4	3	3.5	4	4	4	3	5	4
46.	A46	3	4	3.5	3	4	3.5	4	5	4.5
47.	A47	4	3	3.5	4	3	3.5	3	5	4
48.	A48	3	3	3	4	3	3.5	5	4	4.5
49.	A49	4	5	4.5	3	4	3.5	5	5	5
50.	A50	5	4	4.5	4	4	4	4	5	4.5
Jumlah		189	185	187	192	184	188	210	221	215.5
Rata-Rata		3.78	3.7	3.74	3.84	3.68	3.76	4.2	4.42	4.31

Lampiran 6

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Stik Dengan Variasi Penggunaan Tepung Umbi Talas Dan Ikan Lemuru

ANOVA

Tekstur Stik

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10.463	2	5.232	20.140	.000
Within Groups	38.185	147	.260		
Total	48.648	149			

Homogeneous Subsets

Tekstur Stik

Duncan

Panelis	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan A	50	3.7400	
Perlakuan B	50	3.7600	
Perlakuan C	50		4.3100
Sig.		.845	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000

Lampiran 7

Rekapitulasi Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Stik Dengan Variasi Penggunaan Tepung Umbi Talas Dan Ikan Lemuru

No	Nama	A1	A2	Rata-Rata A	B1	B2	Rata-Rata B	C1	C2	Rata-Rata C
1.	A1	4	3	3.5	5	4	4.5	5	5	5
2.	A2	4	4	4	4	5	4.5	4	5	4.5
3.	A3	2	2	2	2	3	2.5	4	4	4
4.	A4	4	4	4	5	3	4	4	5	4.5
5.	A5	3	3	3	3	3	3	5	5	5
6.	A6	3	5	4	5	5	5	3	5	4
7.	A7	4	4	4	5	3	4	2	2	2
8.	A8	2	3	2.5	2	4	3	4	4	4
9.	A9	3	4	3.5	5	3	4	4	4	4
10.	A10	5	5	5	4	5	4.5	5	5	5
11.	A11	4	5	4.5	4	5	4.5	5	5	5
12.	A12	4	4	4	4	4	4	5	5	5
13.	A13	3	4	3.5	3	4	3.5	4	5	4.5
14.	A14	3	3	3	3	4	3.5	4	5	4.5
15.	A15	3	3	3	3	3	3	5	4	4.5
16.	A16	4	4	4	3	3	3	4	4	4
17.	A17	4	5	4.5	4	5	4.5	5	5	5
18.	A18	4	4	4	3	4	3.5	3	3	3
19.	A19	4	5	4.5	4	4	4	5	5	5
20.	A20	4	5	4.5	4	3	3.5	5	4	4.5
21.	A21	5	4	4.5	5	4	4.5	5	5	5
22.	A22	3	4	3.5	4	4	4	5	5	5
23.	A23	3	3	3	4	4	4	4	4	4
24.	A24	4	3	3.5	4	3	3.5	3	4	3.5
25.	A25	4	4	4	4	3	3.5	4	4	4
26.	A26	4	3	3.5	3	3	3	5	4	4.5
27.	A27	3	3	3	3	4	3.5	4	4	4
28.	A28	4	2	3	3	3	3	3	2	2.5
29.	A29	3	4	3.5	4	3	3.5	4	4	4
30.	A30	4	4	4	3	3	3	5	5	5
31.	A31	4	5	4.5	4	4	4	5	5	5
32.	A32	4	4	4	3	4	3.5	3	4	3.5
33.	A33	3	4	3.5	3	4	3.5	4	5	4.5
34.	A34	4	5	4.5	4	4	4	5	4	4.5
35.	A35	3	3	3	4	3	3.5	5	5	5
36.	A36	3	4	3.5	3	3	3	4	4	4
37.	A37	4	3	3.5	4	3	3.5	5	5	5
38.	A38	5	4	4.5	4	3	3.5	5	5	5
39.	A39	4	3	3.5	4	3	3.5	5	4	4.5
40.	A40	4	3	3.5	3	3	3	5	4	4.5
41.	A41	3	3	3	3	5	4	5	4	4.5
42.	A42	4	3	3.5	3	4	3.5	4	5	4.5
43.	A43	3	5	4	4	4	4	5	4	4.5
44.	A44	4	4	4	3	3	3	4	5	4.5
45.	A45	4	3	3.5	4	4	4	5	5	5
46.	A46	3	5	4	4	3	3.5	5	5	5
47.	A47	5	4	4.5	3	4	3.5	5	5	5
48.	A48	3	4	3.5	3	3	3	5	4	4.5
49.	A49	4	4	4	3	4	3.5	5	5	5
50.	A50	4	5	4.5	4	4	4	5	4	4.5
Jumlah		183	191	187	182	183	182.5	221	221	221
Rata-Rata		3.66	3.82	3.74	3.64	3.66	3.65	4.42	4.42	4.42

Lampiran 8

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Stik Dengan Variasi Penggunaan Tepung Umbi Talas Dan Ikan Lemuru

ANOVA

Rasa Stik

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	17.723	2	8.862	24.383	.000
Within Groups	53.425	147	.363		
Total	71.148	149			

Homogeneous Subsets

Rasa Stik

Duncan

Panelis	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan A	50	3.6500	
Perlakuan B	50	3.7400	
Perlakuan C	50		4.4200
Sig.		.457	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000

Lampiran 9

Rekapitulasi Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Stik Dengan Variasi Penggunaan Tepung Umbi Talas Dan Ikan Lemuru

No	Nama	A1	A2	Rata-Rata A	B1	B2	Rata-Rata B	C1	C2	Rata-Rata C
1.	A1	4	4	4	4	4	4	5	5	5
2.	A2	4	5	4.5	4	4	4	4	5	4.5
3.	A3	2	2	2	2	2	2	4	4	4
4.	A4	3	3	3	5	4	4.5	4	4	4
5.	A5	2	3	2.5	3	3	3	3	3	3
6.	A6	3	3	3	4	5	4.5	4	4	4
7.	A7	4	4	4	5	2	3.5	3	2	2.5
8.	A8	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9.	A9	4	3	3.5	3	4	3.5	4	4	4
10.	A10	5	5	5	4	5	4.5	5	5	5
11.	A11	4	4	4	3	4	3.5	4	4	4
12.	A12	4	4	4	5	4	4.5	5	5	5
13.	A13	4	4	4	4	4	4	5	5	5
14.	A14	4	4	4	5	4	4.5	3	3	3
15.	A15	3	3	3	3	3	3	5	5	5
16.	A16	4	4	4	3	3	3	4	4	4
17.	A17	5	4	4.5	5	5	5	5	5	5
18.	A18	4	3	3.5	3	3	3	4	3	3.5
19.	A19	5	4	4.5	3	4	3.5	5	4	4.5
20.	A20	4	5	4.5	4	3	3.5	5	4	4.5
21.	A21	5	4	4.5	5	4	4.5	5	5	5
22.	A22	4	4	4	4	3	3.5	4	4	4
23.	A23	4	3	3.5	3	4	3.5	4	4	4
24.	A24	4	3	3.5	4	3	3.5	4	5	4.5
25.	A25	5	5	5	3	4	3.5	4	4	4
26.	A26	4	3	3.5	3	3	3	4	4	4
27.	A27	3	3	3	3	4	3.5	5	5	5
28.	A28	3	2	2.5	2	2	2	2	2	2
29.	A29	3	4	3.5	4	4	4	3	4	3.5
30.	A30	4	4	4	5	3	4	5	4	4.5
31.	A31	4	4	4	5	4	4.5	4	5	4.5
32.	A32	4	4	4	3	4	3.5	5	5	5
33.	A33	4	4	4	3	4	3.5	5	5	5
34.	A34	3	3	3	4	3	3.5	4	5	4.5
35.	A35	4	4	4	4	5	4.5	4	5	4.5
36.	A36	4	3	3.5	4	4	4	5	4	4.5
37.	A37	5	2	3.5	3	4	3.5	5	4	4.5
38.	A38	3	3	3	3	4	3.5	4	5	4.5
39.	A39	4	4	4	3	3	3	4	5	4.5
40.	A40	4	4	4	5	4	4.5	5	5	5
41.	A41	3	3	3	3	5	4	5	5	5
42.	A42	3	2	2.5	3	4	3.5	5	4	4.5
43.	A43	4	3	3.5	3	5	4	5	4	4.5
44.	A44	3	3	3	4	5	4.5	4	4	4
45.	A45	4	4	4	3	5	4	5	5	5
46.	A46	3	3	3	4	3	3.5	5	5	5
47.	A47	4	3	3.5	4	5	4.5	5	5	5
48.	A48	4	3	3.5	4	4	4	4	5	4.5
49.	A49	3	4	3.5	5	5	5	3	3	3
50.	A50	4	4	4	3	5	4	5	4	4.5
Jumlah		184	172	178	180	188	184	210	209	209.5
Rata-Rata		3.68	3.44	3.56	3.6	3.76	3.68	4.2	4.18	4.19

Lampiran 10

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Stik Dengan Variasi Penggunaan Tepung Umbi Talas Dan Ikan Lemuru

ANOVA

Aroma Stik

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	17.723	2	8.862	24.383	.000
Within Groups	53.425	147	.363		
Total	71.148	149			

Aroma Stik

Duncan

Panelis	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan A	50	3.6400	
Perlakuan B	50	3.7600	
Perlakuan C	50		4.2900
Sig.		.376	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.000.

Lampiran 11. Nilai Gizi Stik Talem

Nilai Gizi Stik Talem Perlakuan C			
<u>Nama Makanan</u>	<u>Jumlah</u>	<u>Energi</u>	<u>Karbohidrat</u>
Talas Mentah	60 g	67.3 kcal	15.8 g
Ikan Lemuru	40 g	44.8 kcal	0.0 g
Tepung Tapioka	50 g	190.5 kcal	45.7 g
Garam	2 g	0.0 kcal	0.0 g
Merica	2 g	6.5 kcal	1.2 g
Telur Ayam	55 g	85.3 kcal	0.6 g
Margarin	15 g	95.4 kcal	0.0 g
Bawang Putih	10 g	8.8 kcal	2.0 g
Bawang Merah	10 g	4.4 kcal	1.0 g

Meal analysis: energi 503.0 kcal (100 %), Karbohidrat 66.3 g (100 %)

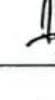
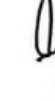
HASIL PERHITUNGAN			
Zat Gizi	Hasil Analisis Nilai	Rekomendasi Nilai/Hari	Persentase Pemenuhan
Energi	503.0 kcal	1900.0 kcal	26 %
Air	0.0 g	2700.0 g	0 %
Protein	17.8 g(14%)	48.0 g(12 %)	37 %
Lemak	18.0 g(32%)	77.0 g(< 30 %)	23 %
Karbohidrat	66.3 g(54%)	351.0 g(> 55 %)	19 %
Serat	2.4 g	30.0 g	8 %
Alkohol	0.0 g	-	-
PUFA	4.0 g	10.0 g	40 %
Kolesterol	246.4 mg	-	-
Vit. A	161.2 µg	800.0 µg	20 %
Carotene	0.0 mg	-	-
Vit. E	0.0 mg	-	-
Vit. B1	0.2 mg	1.0 mg	15 %
Vit. B2	0.3 mg	1.2 mg	28 %
Vit. B6	0.4 mg	1.2 mg	34 %
Folic acid eq.	0.0 µg	-	-
Vit. C	10.1 mg	100.0 mg	10 %
Sodium	872.9 mg	2000.0 mg	44 %
Potassium	544.8 mg	3500.0 mg	16 %
Calcium	70.2 mg	1000.0 mg	7 %
Magnesium	67.8 mg	310.0 mg	22 %
Phosphorus	236.8 mg	700.0 mg	34 %
Iron	2.5 mg	15.0 mg	16 %
Zinc	1.3 mg	7.0 mg	19 %

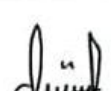
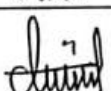
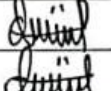
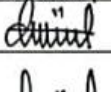
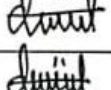
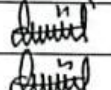
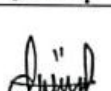
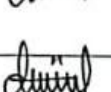
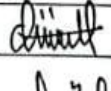
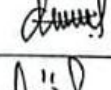
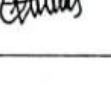
Lampiran 12. Bukti Bimbingan

Lampiran 12. Bukti Bimbingan

Lembar Bukti Bimbingan

Nama : DWIKA FADIRA
 Nomor Induk Mahasiswa : P01031121113
 Judul : Pengaruh Variasi Penggunaan Tepung Umbi
 Talas Dan Ikan Lemuru Terhadap Daya
 Terima Stik Talem
 Nama Pembimbing Utama : Riris Oppusunggu S.Pd, M.Kes

No	Tanggal	Judul / Topik Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing	Tanda Tangan Mahasiswa
1.	15 September 2023	Memperkenalkan diri, berdiskusi mengenai topik penelitian		
2.	18 September 2023	Menentukan topik penelitian		
3.	20 September 2023	Melakukan uji coba produk yang akan diteliti		
4.	18 Oktober 2023	Membicarakan lokasi penelitian		
5.	25 Oktober 2023	Ganti judul		
6.	31 Oktober 2023	Membicarakan mengenai perlakuan produk yang akan diteliti		
7.	3 November 2023	Menunjukkan Uji Pendahuluan 1		

8.	6 November 2023	Menunjukkan Uji Pendahuluan 2		
9.	10 November 2023	Revisi Bab 1-3		
10.	14 November 2023	Menunjukkan hasil uji pendahuluan		
11.	17 November 2023	Revisi Bab ke 2 Bab 1-3		
12.	13 Desember 2023	Seminar Proposal		
13.	17 Januari 2024	Revisi Penguji 1		
14.	8 Mei 2024	Revisi Penguji 2		
15.	10 Mei 2024	Penelitian		
16.	27 Mei 2024	Seminar Hasil		
17.	30 Juli 2024	Revisi pembimbing		
18.	2 Juli 2024	Acc pembimbing		
19.	5 Juli 2024	Revisi penguji 1		
20.	7 Juli 2024	Acc Penguji 1		
21.	22 Juli 2024	Revisi hasil dan pembahasan penguji 2		
22.	26 Juli 2024	Revisi penguji 2		
23.	29 Juli 2024	Acc penguji 2		
24.	21 Agustus 2024	Acc abstrak		
25.	15 Oktober 2024	KTI Fix		

Lampiran 13. Proses Pembuatan Tepung Umbi Talas

		
4000 gr Umbi talas	Umbi talas yang sudah dikupas kulitnya, dengan berat 3,476 gram	Pencucian umbi talas
		
Umbi talas yang sudah diiris	Pemberian garam 50 gram dalam 1000 ml air untuk perendaman	Proses perendaman dengan larutan garam selama 20 menit
		
Umbi talas yang sudah diiris tipis dengan ukuran 2 mm berat 1 loyang 579,33 gram	Umbi talas dikeringkan didalam cabinet dryer dengan suhu 60° C ± Waktu 12 jam	Umbi talas yang sudah dikeringkan 1000 gram. Dan berat 1 loyang 166,6 gram

		
Proses penghalusan menggunakan blender	Penyaringan	Tepung umbi talas 1.350 gram

Lampiran 14. Proses Penghalusan Ikan Lemuru

		
Ikan lemuru 700 gram	Ikan lemuru yang sudah dibersihkan kotoran dan sisiknya	Pengukusan ikan lemuru selama 5 menit
		
Pemisahan tulang dan daging ikan lemuru	Penghalusan daging ikan lemuru	Ikan lemuru yang sudah dihaluskan

Lampiran 15. Bahan Baku Pembuatan Stik Talem

Perlakuan A

Keterangan	Pengulangan 1	Pengulangan 2
Bahan-Bahan Pembuatan Stik		
Adonan Stik		
Stik Ikan Lemuru Dengan Penambahan Tepung Umbi Talas		
Perlakuan A Tepung Talas: 70 gr Ikan Lemuru : 30 gr		

Perlakuan B

Keterangan	Pengulangan 1	Pengulangan 2
Bahan-Bahan Pembuatan Stik		
Adonan Stik		

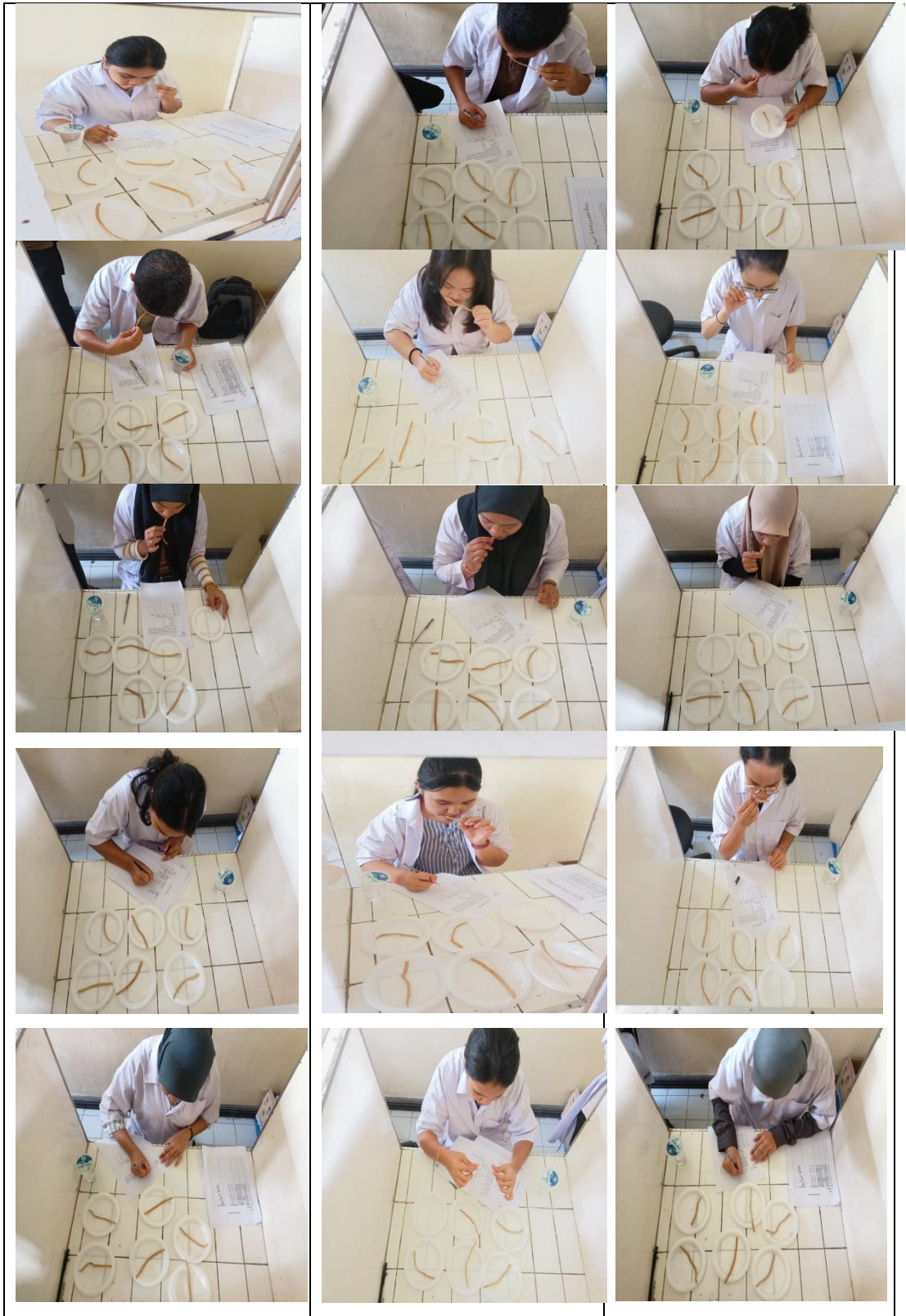
Stik Ikan Lemuru Dengan Penambahan Tepung Umbi Talas		
Perlakuan B Tepung Talas: 60 gr Ikan Lemuru : 40 gr		

Perlakuan C

Keterangan	Pengulangan 1	Pengulangan 2
Bahan-Bahan Pembuatan Stik		
Adonan Stik		
Stik Ikan Lemuru Dengan Penambahan Tepung Umbi Talas		
Perlakuan C Tepung Talas: 50 gr Ikan Lemuru : 50 gr		

Lampiran 16. Uji Panelis

Uji Panelis



Lampiran 17. Daftar Riwayat Hidup

Daftar Riwayat Hidup

Nama Lengkap : DWIKA FADIRA
Tempat Tanggal Lahir : Sibatu batu 11 November 2003
Nama Orang Tua : Ayah : Jumaidi
Ibu : Risnawati
Jumlah Saudara : 2 Bersaudara
Alamat Rumah : Huta VI Bandar Tinggi, Kec. Bandar Masilam,
Kab. Simalungun, Sumatera Utara
No. Telp/ Hp : 081370720095
Riwayat Pendidikan : 1. SD Negeri 096749 Partimbalan
2. MTS Asy'ar Partimbalan
3. SMA Negeri 1 Sei Suka
4. Poltekkes Kemenkes RI Medan Jurusan
Gizi Lubuk Pakam
Hobi : Cooking, Traveling, Shopping
Motto : Nothing Is Impossible
Judul Karya Tulis Ilmiah : Pengaruh Variasi Penggunaan Tepung Umbi
Talas Dan Ikan Lemuru Terhadap Daya
Terima Stik Talem

Lampiran 18. Pernyataan Keaslian KTI

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dwika Fadira

NIM : P01031121113

Menyatakan bahwa data yang terdapat di Karya Tulis Ilmiah adalah benar dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan).

Yang membuat pernyataan,



(Dwika Fadira)

Lampiran 18. Ethical Clearance (EC)



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
Jl. Jamin Ginting Km. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos 20136
Telepon: 061-8368633 Fax: 061-8368644
email : kepk.poltekkesmedan@gmail.com



PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor: 01.25 589 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul :

“ Pengaruh Variasi Penggunaan Tepung Umbi Talas Dan Ikan Lemuru Terhadap Daya Terima Stik Talem”

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Dwika Fadira**
Dari Institusi : **Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Medan**

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :
Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian..
Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.
Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.
Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.
Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa berlaku maksimal selama 1 (satu) tahun.

Medan, 5 April 2024
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan



dr. Lestari Rahmah, MKT.
NIP.197106222002122003

